

Smaczna mizeria na zimę



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2654** Ocena: **21137**



> 6 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Ogórek gruntowy 6 kg
- Ocet 1 szklanka
- olej 1 szklanka
- Cebula biała 6 szt
- Cukier 6 łyżek stołowych
- Sól 3 łyżki stołowe
- pieprz mielony 3 łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Wykonanie: Ogórki młode poszatkować na cienkie plasterki z łupą i cebulą. Wsypać pieprz, sól, cukier, dodać olej i ocet i całość dokładnie wymieszać. Włożyć do dużego naczynia i zostawić na noc. Następnie nakładać do słoików zalać wytworzoną zalewą i pasteryzować 20 minut

Twoje notatki do przepisu: